

**Guide Sectoriel de
l'Autocontrôle des
ENTREPRENEURS de TRAVAUX
AGRICOLES & HORTICOLES
pour la
Production Primaire Végétale**

Version 1 dd 18.02.2009

PTMV asbl	AGRO-SERVICE asbl
Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières produits Végétaux asbl	Centrale Nationale Agro-Service asbl
Av. De Tervuren 182, bte 4 B-1150 Bruxelles Tel: +32 (0)2 775 80 63 Fax: +32 (0)2 775 80 75	Rue de Spa 8 B-1000 Bruxelles Tel: +32 (0)2 238 06 33 Fax: +32 (0)2 238 04 41

Disclaimer :

Les rédacteurs du guide ont essayé dans la mesure du possible de tenir compte de toute la réglementation qui est d'application dans ce domaine. Cependant cette réglementation est soumise à une évolutions permanente. Il est donc très important que l'utilisateur du guide suive cette évolution de très près, afin de respecter correctement ces adaptations de la réglementation. En cas de discussion sur des points du guide sensibles aux interprétations, c'est toujours la réglementation qui prime.

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale

Version 1 dd 18.02.2009

GUIDE SECTORIEL DE L'AUTOCONTRÔLE des ENTREPRENEURS de TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES pour la PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE			
REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu :		PTMV asbl – Agro-Service asbl	
Date de la présente version:	Version 18.02.2009	Remplace la version:	
Approuvée par :		PTMV asbl – Agro-Service asbl	
GESTION & CONTROLE			
Date d'entrée en vigueur :			
Gestionnaire du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle :		Vegaplan.be asbl	
Contrôle du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle :		Organismes de Contrôle accrédités pour le «Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneur agricoles de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale» et agréés par l'AFSCA	

HISTORIQUE DU PRESENT DOCUMENT

Révision et date d'approbation de la version	Raison de la révision	Etendue de la révision

La version la plus récente du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale est disponible sur le site web du gestionnaire administratif de ce guide: www.vegaplan.be.

PTMV asbl – Agro-Service asbl ne permet de rendre ce Guide Sectoriel de l'Autocontrôle disponible à la consultation et de le copier pour usage personnel qu'après autorisation écrite. Toute autre utilisation est régie par les limitations du droit d'auteur, en particulier pour ce qui est relatif à l'obligation expresse de mentionner la source lors de l'utilisation de certaines parties de cette publication. PTMV asbl – Agro-Service asbl ne peut être tenu pour responsable des conséquences éventuelles découlant de l'utilisation de cette publication

Sommaire

1.	Introduction	1
1.1	Objet et champ d'application	1
1.2	Groupes et méthode de travail.....	2
1.3	Moyens et compétences.....	3
1.4	Diffusion.....	4
2.	Termes, définitions et abréviations.....	5
3.	Mode d'emploi à l'attention des entrepreneurs agricoles.....	7
3.1	Pourquoi un Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour les entrepreneurs agricoles?	7
3.2	Prescriptions d'hygiène	8
3.4	Notification obligatoire.....	8
3.5	Système d'évaluation	9
3.6	Contrôle	9
4.	Prescriptions d'hygiène.....	10
4.1	Entreprise et bâtiments	10
4.2	Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte.....	12
4.3	Directeur d'entreprise, personnel et tiers.....	14
4.4	Technique de culture et traitement post-récolte	15
4.5	Organismes nuisibles	18
4.6	Aperçu des documents à conserver	19
5.	Enregistrement	20
5.1	Identification de l'entrepreneur agricole	20
5.2	Dossiers IN et OUT	21
5.3	Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides	26
5.4	Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies	26
5.5	Enregistrement des résultats d'analyses.....	27
5.6	Exigences supplémentaires d'enregistrement	27
5.7	Aperçu de l'enregistrement	30
6.	Notification obligatoire	31
6.1	Généralités	31
6.2	Aperçu des limites de notification pour la production primaire.....	35
Annexes.....		41
Annexe 1.	Description de la manipulation	41
Annexe 2.	Procédure de bris de verre et de fuites	42
Annexe 3.	Passeports phytosanitaires	44

Annexe 4. Check-liste.....	45
Annexe 5. Règlement de certification.....	46
Annexe 6. Législation.....	51
Annexe 7. Adresses utiles.....	52

1. Introduction

1.1 Objet et champ d'application

Le groupe d'utilisateurs de ce Guide Sectoriel de l'autocontrôle comprend tous les entrepreneurs agricoles (= « ensemble des entrepreneurs des travaux agricoles & horticoles et entrepreneurs effectuant des travaux de pulvérisation »). Dans ce guide, les activités suivantes pouvant être exécutées par un entrepreneur agricole sont décrites pour toutes les cultures (à l'exclusion du houblon).

- Réception, stockage et utilisation des matières premières¹ (pour son propre usage):
 - Semences et plants
 - Pesticides à usage agricole et biocides
 - Engrais
- Culture et récolte des produits végétaux primaires à destination de l'alimentation humaine et/ou animale; en ce compris le triage (p. ex. retirer les plus petites pommes de terre) et le nettoyage mécanique (p. ex. enlever la terre des pommes de terre ou des betteraves) sur le champ.
- Transport c'est-à-dire le transport réalisé pour le compte d'un producteur primaire (végétal) (le donneur d'ordre) par un entrepreneur de travaux agricoles.

Le stockage et la transformation ne sont pas visés par ce guide. Pour ces activités, nous renvoyons au guide autocontrôle G-014 pour l'Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes. La manipulation² des matières végétales réalisée par l'entrepreneur dans l'exploitation agricole fait partie de ce guide. La distinction est reprise schématiquement dans le tableau ci-dessous.

Activité effectuée par l'entrepreneur de travaux agricoles et horticoles	A l'exploitation de l'entrepreneur	Dans l'exploitation agricole
Stockage et transformation	G-014	G-014
Manipulation	G-014	G-033

G-014: Guide d'Autocontrôle: industrie du transformation et négoce de pommes de terre, fruits et légumes

G-033: Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale

¹Le commerce et la vente de ces matières premières à des tiers n'entrent pas dans le champ d'application de ce guide. En ce qui concerne les pesticides, il est renvoyé au guide autocontrôle G-010 pour le secteur de la production et de la distribution des pesticides à usage agricole.

² Voir la définition de 'manipulation', p 42

Le certificat de l'entrepreneur agricole recouvre les activités générales en tant qu'entrepreneur agricole; en outre, une ou deux activités spécifiques peuvent être d'application (cf. tableau 1). Ces activités spécifiques sont mentionnées sur le certificat. Pour les activités « Machines de récolte – moisson » et « Autres machines », il faut indiquer à titre indicatif combien de machines sont concernées (< 5, 5-20, >20).

Tableau 1. Aperçu des services ainsi que leurs codes correspondants

Activités	Code
Pulvérisations	P
Machines de récolte – moisson	MR
Autres machines	AM
Stockage pesticides à usage agricole	SP
Stockage engrais	SE
Stockage matériel de reproduction	SMR
Transport	T

1.2 Groupes et méthode de travail

Le présent Guide Sectoriel de l'Autocontrôle destiné aux entrepreneurs agricoles est basé sur le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (G012). Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la Production Primaire Végétale reprend les exigences du Guide Sectoriel G012 si ces exigences ont trait à des activités pouvant être exécutées par des entrepreneurs agricoles

Ce document a été établi, modifié et approuvé au sein de la plate-forme de concertation **PTMV asbl** et **Agro-Service asbl**. La PTMV asbl est la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux. Agro-Service est l'association sans but lucratif, créée sous la dénomination "Centrale Nationale Agro-Service asbl", en abrégé « Agro-Service ». Agro-Service représente les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles, les sous-traitants en pulvérisation, négociants en engrais et alimentation animale. Agro-service compte 500 membres en Belgique et représente 45% des entrepreneurs agricoles et horticoles. Ce pourcentage d'entrepreneurs est responsable de 80-85% de la superficie travaillée par des entrepreneurs agricoles (semis, pulvérisation, récolte, ...).

L'élaboration du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs agricoles de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale appelle à une concertation maximale entre les différents secteurs concernés. Il s'agit d'une approche « bottom-up », basée sur les connaissances et les expériences du terrain. Le premier projet de Guide Sectoriel de l'Autocontrôle a été élaboré au sein de la PTMV asbl. Le projet a ensuite été présenté pour discussion au groupe

interprofessionnel. Les rapports de concertation sont conservés au siège social de la PTMV asbl (av. de Tervuren, 182, b4, 1150 Bruxelles).

La version projet a été présentée pour avis au SPF santé publique, à Certibel, à Belac et à l'Agrofront (= Boerenbond, Algemeen Boerensyndicaat et Fédération Wallonne de l'Agriculture).

1.3 Moyens et compétences

Ce sont les mêmes systèmes de garantie de la qualité et de consulting externe qui sont à la base du développement tant du Guide Sectoriel pour la Production Primaire Végétale que du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles.

1.3.1 Systèmes de garantie existants

Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes) était le résultat d'une étude comparative et d'harmonisation basée sur les systèmes de garantie existants. Ces cahiers des charges sont les suivants : Charte Perfect, Standard Pommes de terre de consommation, Cahier des charges Flandria, Cahier des charges Culture des fruits à pépins respectueuse de l'environnement, Cahier des charges Culture des fraises et fruits des bois respectueuse de l'environnement, Standard Légumes de pleine terre pour l'industrie.

1.3.2 Consulting externe

Pour le développement du concept du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, il a été fait appel à :

- o Dr. Piet Vanthemsche (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien PVT Consult et FaQ.consult)
- o Ir. Herman Diricks (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien FaQ.consult)

Pour l'élaboration et la rédaction du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes), il a été fait appel aux connaissances pratiques et à l'expérience des personnes issues des secteurs concernés. La coordination et le pilotage de ce Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ont été pris en charge par une collaboratrice PTMV asbl (ir. Eva Moens), accompagnée par le Dr. Ilse Van Vlaenderen (IVV Consult, ancienne collaboratrice de PVT Consult et de FaQ.consult). En ce qui concerne les chapitres 4 (Prescriptions d'hygiène) et 5 (Enregistrement), il a de même été fait appel aux connaissances des secteurs et plus particulièrement de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges) pour la culture betteravière, de Cefi (Association des fabricants belges de chicorée) pour la chicorée et du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures) pour l'extension aux céréales et aux cultures d'oléagineux et de protéagineux. La

coordination et l'adaptation de cette version de Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale et le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale ont également été confiées à une collaboratrice PTMV (dr. ir. Ine Vervaeke).

1.4 Diffusion

L'asbl Vegaplan.be se charge de la diffusion du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs agricoles de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale. Ce document est disponible sur le site web de Vegaplan.be : www.vegaplan.be.

De plus, le présent Guide Sectoriel de l'Autocontrôle est diffusé aux utilisateurs, via:

Agro-Service asbl
Rue de Spa, 8
B-1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 238 06 33
Fax: +32 (0)2 238 04 41

2. Termes, définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

Apfaca : Association professionnelle des fabricants belges d'alimentation composée animale

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AGF : Pommes de terre – Fruits – Légumes (Aardappelen – Groenten – Fruit)

AGROFRONT : Plate-forme de concertation des organisations agricoles représentatives de la filière de la production primaire végétale (Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture)

Agro-Service: Centrale Nationale Agro-Service asbl

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

BB : BoerenBond

Belgapom: Union professionnelle (u.p.) reconnue pour le négoce et la transformation belges de pommes de terre

Synagra : Association professionnelle de négociants en Céréales et autres produits agricoles

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

CFGF-W: Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures

COP: Céréales, Oléagineux et Protéagineux

DA : Délai d'attente : après un traitement phytosanitaire, délai obligatoire à respecter avant de pouvoir récolter

Entrepreneur agricole : L'ensemble des entrepreneurs des travaux agricoles & horticoles et des entrepreneurs effectuant des travaux de pulvérisation

FWA: Fédération Wallonne de l'Agriculture

LAVA : LAVA (Logistieke en Administratieve VeilingAssociatie) scrl est une association coopérative de 6 criées de fruits et légumes situées en Belgique. Le but de LAVA est d'améliorer et de développer la coopération entre les différentes associations de producteurs.

Limite de notification : Valeur à partir de laquelle un exploitant doit faire une notification obligatoire auprès de l'AFSCA pour un paramètre donné, selon les modalités fixées dans l'AM du 22 /01/2004 relatif à la notification obligatoire.

LMR : Limite Maximale de Résidus : la teneur maximale en résidus est le niveau de concentration le plus élevé

légalement autorisé pour un résidu de pesticides dans ou sur un produit alimentaire ou un aliment pour animaux et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

LOD: Limit of Detection, seuil de détection : la plus petite quantité d'une substance pouvant être observée dans un échantillon donné. Lorsqu'il s'agit de substances pour lesquelles il n'y a pas de teneur admissible, la capacité de détection est la plus faible concentration à laquelle une méthode peut démontrer qu'un échantillon est véritablement pollué.

NUBELT : Union nationale des exportateurs de fruits et légumes en Belgique.

OCI : Organisme de Certification / Controle – Instelling.

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés

Production Primaire Végétale : La production de plantes et de fruits et de produits végétaux destinée au négoce et à la transformation en produits alimentaires, au marché du frais et à l'alimentation animale.

PTMV asbl: Plate-forme de Concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux, en abrégé PTMV asbl. Il s'agit d'une association sans but lucratif regroupant les

associations représentatives du négoce et de la transformation des matières végétales primaires.

Qualité de base : Comporte les exigences légales en matière de sécurité du produit (sous la compétence de l'AFSCA).

SIGEC : Système intégré de gestion et de contrôle. Le système SIGEC comprend 5 parties : des bases de données automatiques, un système d'identification pour les parcelles agricoles, un système pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des demandes de subvention et un système intégré pour les contrôles administratifs et les inspections sur le terrain.

Subel : Société Générale des Fabricants de sucre belge

UPC : Unité Provinciale de Contrôle de l'AFSCA

VB: Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (association des criées belges)

Vegaplan.be asbl : Association sans but lucratif fondée sous la dénomination « asbl Vegaplan.be » (en abrégée en « Vegaplan.be »), ayant pour objet social la gestion du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

Vegebe : Association des industries de transformation, des négociants et des exportateurs de légumes pour l'industrie

3. Mode d'emploi à l'attention des entrepreneurs agricoles

3.1 Pourquoi un Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour les entrepreneurs agricoles?

Parce que le maillon des entrepreneurs agricoles exerce une grande influence en tant que fournisseur de services sur les activités de l'agriculteur dans la production végétale, il est évident qu'un système analogue de garantie de la qualité, d'enregistrement et de sécurité alimentaire est attendu de la part des entrepreneurs. De plus, la production primaire et l'entrepreneur agricole doivent se compléter parfaitement. L'entrepreneur agricole est dès lors responsable des activités qu'il a effectuées.

Afin de satisfaire à l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité (AR 14/11/2003), un exploitant peut utiliser un guide rédigé par le secteur et approuvé par l'AFSCA. Pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité au travers de l'entièreté de la chaîne alimentaire, chaque maillon doit respecter les différentes prescriptions légales. C'est à cet effet que le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale a été élaboré à l'attention du maillon des entrepreneurs.

L'autocontrôle ou le contrôle interne forme la base du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle. Cela signifie que l'entrepreneur agricole, grâce à ce document, vérifie lui-même si son exploitation répond aux prescriptions légales. Cet autocontrôle est néanmoins soumis à un « contrôle externe de l'autocontrôle ». Ce contrôle d'entreprise externe peut être effectué par un organisme de certification agréé par l'AFSCA.

Le système d'autocontrôle décrit dans ce document est basé sur les éléments suivants :

- **Les prescriptions d'hygiène générales (chap. 4)**
- **L'enregistrement (chap. 5)**
- **La notification obligatoire (chap. 6)**
- **Les annexes**



Le présent document contient toutes les prescriptions relatives à la législation relevant de la compétence de l'AFSCA et d'application pour la production primaire végétale au 01 octobre 2008. Les entrepreneurs agricoles doivent cependant **satisfaire à tout moment à la législation en vigueur**. Le présent document sera adapté annuellement en fonction des modifications apportées à la législation et de la nouvelle législation.

3.2 Prescriptions d'hygiène

Les mesures générales d'hygiène figurent au centre du présent Guide Sectoriel de l'Autocontrôle. Ces exigences forment un manuel d'instructions pour l'entrepreneur agricole et contiennent les mesures d'hygiène à respecter sous forme de prescriptions concrètes.

Les exigences ont été réparties par chapitre, selon la nature du service fourni par l'entrepreneur agricole: exigences en matière d'infrastructure, de personnel, etc.

Chaque chapitre contient une partie générale spécifique à tous les entrepreneurs agricoles. Ces exigences « horizontales » sont hachurées en gris. En fonction des activités exécutées par l'entrepreneur agricole, certaines exigences « verticales » peuvent également être applicables.

3.3 Enregistrement

L'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire impose aux producteurs de la production primaire végétale de conserver des registres au minimum pendant 5 ans.

L'entreprise de travaux agricoles doit tenir des registres relatifs aux activités suivantes: achat, livraison, réception, stockage et utilisation de matières premières, et transport de produits primaires végétaux récoltés. Un registre doit également contenir le relevé des différentes activités (épandage, arrosage, moissons, ...) effectuées pour chaque agriculteur.

3.4 Notification obligatoire

Tout exploitant de la chaîne alimentaire doit satisfaire à la notification obligatoire lorsqu'un produit peut s'avérer dangereux pour la santé humaine, animale ou végétale (AM MB 22/01/2004). Dans le cas de la production primaire végétale, la notification obligatoire se traduit concrètement par l'obligation, pour l'entrepreneur agricole, de prévenir l'Agence Fédérale de la Sécurité Alimentaire lorsqu'il suppose ou possède la preuve qu'un produit représente un danger potentiel pour la santé humaine ou animale. Les maladies de quarantaine ou les maladies de plantes représentant un danger pour l'homme, l'animal ou les végétaux doivent également être notifiées. Un formulaire de notification a été établi à cet effet, entre autre pour le secteur de la production primaire végétale. Les modalités pratiques de notification sont reprises dans le chapitre 6.

3.5 Système d'évaluation

Le non-respect ou le manquement vis-à-vis des exigences donne lieu à :

- des non-conformités majeures (de type A), ou
- des non-conformités mineures (de type B), ou
- des remarques.

En ce qui concerne l'appréciation, se référer au document disponible « Lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits » sur le site web de l'AFSCA sous le chapitre « Autocontrôle – Outils génériques »

3.6 Contrôle

La validation d'un système d'autocontrôle valable au sein de l'entreprise de l'entrepreneur agricole peut se faire :

1. Par un organisme de certification accrédité qui est en outre agréé par l'AFSCA pour le guide sectoriel de l'autocontrôle pour les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles dans la Production Primaire Végétale
2. Par l'AFSCA elle-même.

Cet audit a lieu conformément au règlement de certification (annexe 5).

4. Prescriptions d'hygiène

4.1 Entreprise et bâtiments

Code	M NC ³	Description de l'exigence
1.1 Stockage de pesticides à usage agricole et de biocides		
1.1.1	A	Les pesticides à usage agricole et les biocides sont entreposés dans un local fermant à clef exclusivement destiné à cet effet (local phyto) ou dans une armoire adéquate répondant aux exigences suivantes : - Fermant à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées.
1.1.2	+	- Sur chaque porte d'accès direct située sur une paroi différente doivent figurer, de façon visible, les indications obligatoires " <i>tête de mort</i> " avec les mentions " <i>poison</i> " et (dans le cas d'un local) " <i>accès interdit aux personnes non autorisées</i> ".
1.1.3	B	- Eclairage de qualité : dans le cas d'un local, il y a un éclairage électrique; dans le cas d'une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.
1.1.4	A	- Les produits dangereux (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe 10 de l'AR du 28/02/94) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage de ces pesticides ne peut donner sur ces locaux.
1.1.5	+	- Sec.
1.1.6	+	- Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.
1.1.7	+	- Protection contre le gel (dans le cas du stockage de pesticides à usage agricole et biocides liquides).
1.1.8	A	Le local phyto / l'armoire phyto ne peuvent contenir que des pesticides à usage agricole et des biocides. Ces produits sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.

³ MNC: niveau maximal de non-conformité qui peut être donné

1.1.9	A	Les pesticides à usage agricole et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "périmé" et/ou "privé".
1.1.10	A	Conserver les conditionnements des pesticides et biocides vides et rincés (de produits utilisés) en sécurité et les remettre au système de collecte de « Phytofar Recover".
1.1.11	A	Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.
1.3 Sanitaires		
1.3.1	A	Lors de la manipulation de produits primaires végétaux à destination du marché du frais, l'entrepreneur agricole doit avoir la possibilité de se laver les mains après avoir utilisé les toilettes.

4.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte

Code	MN C	Description de l'exigence
2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)		
2.1.1	A	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.
2.1.2	A	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2).
2.1.3	+	Utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis en cas de contact avec les aliments pour les machines, aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée.
2.1.4	A	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).
2.2 Pulvérisateurs		
2.2.1	A	Tous les pulvérisateurs servant à pulvériser des pesticides à usage agricole liquides sur le territoire belge doivent être contrôlés conformément aux dispositions légales. Cette exigence ne s'applique pas aux petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est mise sous pression à la main ou à l'aide d'un gaz comprimé (y compris l'air) ou dans lesquels la bouillie à pulvériser est émise en ayant recours à la gravité, et dans le cas de pulvérisateurs à dos ou à lance. Tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis à l'agrément une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion). S'il ne devait pas recevoir de convocation, le propriétaire est tenu de le mentionner à l'organisme de contrôle endéans le mois précédent l'échéance du délai de validité.

2.2.1	A	Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par: - Le Département de Génie rural du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur ; - Le Département de Mécanisation, Travail, Construction, Bien-être des animaux et Protection de l'Environnement de l'« Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek » (ILVO) pour les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale. Seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle.
2.2.2	A	Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.
2.2.3	+*	L'entrepreneur effectue lui-même (au moins) un contrôle annuel de ses pulvérisateurs et prend note des résultats. Il maintient les pulvérisateurs en bon état.
2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxxes		
2.3.1	A	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxxes sont propres et en bon état (pas de parties détachées).
2.3.2	+	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques (comme les plants en vrac, plants de pommes de terre coupés ou dégermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle, ...).
2.4 Transport		
2.4.1	A	L'entrepreneur agricole prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous les équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés pour les produits végétaux). Après utilisation à d'autres fins, le moyen de transport doit être nettoyé.
2.4.2	A	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contact avec le produit végétal.
2.4.3	+	Il est conseillé de désinfecter les moyens de transport avant et après le transport de produits comportant des risques (comme les plants en vrac, plants de pommes de terre coupés ou dégermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle, ...). Si le transport est effectué par des tiers, l'entrepreneur agricole peut demander une preuve de désinfection.

4.3 Directeur d'entreprise, personnel et tiers

Code	MN C	Description de l'exigence
3.1 Application de pesticides à usage agricole et biocides		
3.1.1	+	L'entrepreneur agricole / entrepreneur en pulvérisations doit être un "utilisateur agréé" pour appliquer des pesticides à usage agricole. Il possède un numéro d'agrément. De plus, il doit être un "utilisateur spécialement agréé" s'il applique les produits de classe A mentionnés dans l'annexe 10 (AR du 28/02/94).
3.1.2	A	Après tout traitement phyto : ➤ Se laver les mains avec du savon liquide ➤ Se changer (Exception : utilisation de cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).
3.2 Hygiène		
3.2.1	A	L'entrepreneur agricole veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés.
3.2.2	B	L'entrepreneur agricole veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé et soit informé des risques sanitaires.

4.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	MN C	Description de l'exigence
4.1 Matériel de reproduction		
4.1.1	A	L'entrepreneur agricole doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus. Voir liste en annexe 3. Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum par l'agriculteur. Si d'application, ce passeport phytosanitaire est remis à l'agriculteur.
4.1.2	B	L'entrepreneur agricole effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré.
4.2 Engrais		
4.2.1	A	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.
4.2.2	A	TOUS les engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac, doivent être pourvus d'une <u>étiquette</u> ou d'un <u>document d'accompagnement</u> transmis par le fournisseur à l'entrepreneur agricole
4.2.3	A	Les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, ...) doivent: En Wallonie : toujours être pourvus d'un document d'accompagnement (d'après le modèle OWD). En Flandre : pour les cas définis par OVAM, être accompagnés du certificat d'utilisation (p.ex. boues d'épuration). S'il existe des résultats d'analyses, ceux-ci sont conservés durant 5 ans.

4.2.4	A	L'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SPF est en outre interdite sur: - Des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'utilisation et le pâturage ou la récolte ; - Des sols occupés par des cultures maraîchères, fruitières et pommes de terre, à l'exception des arbres fruitiers et pour autant que l'utilisation intervienne après la récolte et avant la floraison suivante; - Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte et pendant la récolte elle-même. Pour info: l'utilisation sur des terres agricoles de boue provenant de stations d'épuration publiques est interdite en Flandre.
4.2.5	A	Pour tous les engrais organiques et amendements contenant des sous-produits d'origine animale : l'accès aux terres est interdit aux animaux d'élevage pendant 21 jours au moins après utilisation sur les terres. L'herbe, ou toutes autres plantes fourragères, peut être coupée pour être utilisée dans l'alimentation animale si plus de 21 jours se sont écoulés après le dernier épandage.
4.3 Pesticides à usage agricole et biocides		
4.3.1	A	N'utiliser que des pesticides à usage agricole et des biocides agréés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture. La liste de pesticides reconnus peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be », et celle des biocides reconnus sur le site: « https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,512605&dad=portal&schema=PORTAL&MENU=menu_5_2
4.3.2	A	Lors de l'application de pesticides à usage agricole, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes. Il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit soit nettoyé soigneusement et immédiatement.
4.4 Irrigation		
4.4.1	A	Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, l'eau de puits, l'eau de ville ou l'eau de pluie.

4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport		
4.5.1	A	Cette exigence est uniquement d'application si l'entrepreneur de travaux agricoles preste des services dans une exploitation agricole où une manipulation est exécutée sur des fruits et/ou des légumes destinés au marché du frais. Dans ce cas, l'agriculteur a toujours la responsabilité de demander d'éventuelles analyses et de les conserver. 1. Fruits et légumes prêts à consommer, à savoir les tomates et tous les fruits (pommes, poires, ...). ➤ Lors du dernier rinçage au niveau de la production primaire: toujours utiliser de l'eau potable; pour les rinçages précédents, de l'eau non potable peut être utilisée ➤ Eau de transport des pommes et des poires: toujours utiliser de l'eau potable 2. Autres légumes: pommes de terre, navets, carottes, salsifis, poireaux, salade, épinard, ... ➤ Eau de lavage afin d'éliminer la terre: de l'eau non-potable peut être utilisée pour autant que cela n'engendre pas d'augmentation des contaminations microbiologiques et chimiques. ➤ Dernière eau de rinçage: utiliser au minimum de l'eau propre, c.à.d. de l'eau qui peut provenir, par exemple, d'un puits et faisant au moins l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et respectant le critère suivant: <i>E. coli</i> maximum 10.000 UFC/100 ml. Si le critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable. <u>Eau potable</u>: pour les prescriptions concernant l'eau potable, se référer à l'arrêté royal du 14 janvier 2002 et à la note de l'AFSCA relative à la qualité des eaux dans le secteur alimentaire qui sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA. <u>Eau propre</u>: il s'agit d'eau souterraine, de pluie récoltée, de puits. En aucun cas il ne peut s'agir d'eau d'étang, de ruisseau ou de canal. Dans le cas des puits ouverts, il faut pouvoir établir que l'eau amenée est uniquement de l'eau de pluie. En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée. Toutes les eaux propres doivent faire l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et répondre au critère suivant: <i>E. coli</i> maximum 10.000 UFC/100 ml. Si le critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable. <u>Eau non potable</u>: il s'agit d'eau souterraine, de pluie récoltée, de puits. En aucun cas il ne peut s'agir d'eau d'étang, de ruisseau ou de canal. Dans le cas des puits ouverts, il faut pouvoir établir que l'eau amenée est uniquement de l'eau de pluie. En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée.

4.5 Organismes nuisibles

Code	MN C	Description de l'exigence
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles pour les plantes et les produits végétaux		
5.1.1	A	Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'entrepreneur agricole est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour le souchet comestible, les nématodes, la chrysomèle des racines de maïs, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés et d'avertir les agriculteurs concernés. La liste des principaux organismes de quarantaine figure dans le tableau 7.
5.1.2	A	L'entrepreneur est tenu d'avertir les agriculteurs concernés en cas de présence de chardons nuisibles. Sont considérés comme chardons nuisibles : le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.
5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire		
5.3.3	A	Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection (voir 5.3.5), avec de l'eau autre que de l'eau de surface, rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface ;
5.3.4	A	Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection (voir 5.3.5), toujours prendre les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.
5.3.5	A	L'utilisation de l'eau de surface pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates est interdite dans les zones de protection (e.a. canaux, ruisseaux, étangs). Zone de protection : Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen, Geel, Grobbendonk, Ham, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven en Zoersel

4.6 Aperçu des documents à conserver

Afin de répondre à un nombre de prescriptions, les documents suivants à l'adresse de l'entreprise doivent être conservés:

Code	Document
2.1.1	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (ou étiquette apposée sur l'appareil)
3.1.1	Numéro d'agrément en tant que « utilisateur agréé » des pesticides à usage agricole, et si applicable « utilisateur spécialement agréé ».

5. Enregistrement

En vue d'une traçabilité efficace et du fait de l'enregistrement obligatoire, les agriculteurs et entrepreneurs agricoles sont tenus, conformément à l'AR du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité, de conserver différents registres. Les chapitres suivants décrivent clairement les données à enregistrer et à conserver au siège de l'entrepreneur agricole. Ces registres doivent être conservés au moins 5 ans. Les données devant être gardées à disposition de l'agriculteur sont aussi énumérées.

5.1 Identification de l'entrepreneur agricole

Conformément à l'AR du 16.01.2006, les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA.

La fiche ci-dessous propose un format d'enregistrement des données dans le cadre de l'identification de l'entrepreneur agricole.

Identification entrepreneur agricole			
	Date :	... / ... /	Référence :
	Version :		
Numéro d'entreprise :			
Numéro d'unité d'exploitation ⁴ :			
Entrepreneur agricole			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		e-mail :	
Entreprise (à remplir si les données de l'entrepreneur agricole sont différentes)			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		e-mail :	

⁴ Applicable uniquement s'il y a plusieurs unités d'exploitation

5.2 Dossiers IN et OUT

D'après l'art. 6 de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité, tout exploitant dans la production primaire doit tenir à jour les données de tous les produits qu'il achète et utilise (dossier IN) et de tous les produits qu'il vend et fournit (dossier OUT). Les données suivantes doivent pouvoir être présentées à tout moment pour tous les produits entrants et sortants :

- La **nature** et l'**identification** du produit (p.ex. nature = plants de pommes de terre de la variété « bintje », identification = le numéro sur l'étiquette de certification) ;
- La **quantité** de produit (p.ex. le nombre de kg de produit acheté) ;
- Les **dates de réception** et de **livraison** ;
- L'**identification de l'unité d'exploitation fournissant ou achetant le produit** (p.ex. firme « Fournitures agricoles, rue des Pommes de terre 17 à Pâturages). Il s'agit ici de l'adresse d'où sont issus les produits ou de l'adresse de destination et non de l'adresse administrative. Lors d'une livraison via un commerçant / transporteur ou toute autre personne, celle-ci sera identifiée et ses coordonnées seront enregistrées.

Dans le secteur de la Production Primaire Végétale, il faut conserver séparément les données concernant les catégories de produits entrants suivants :

- Matériel végétal de reproduction ;
- Pesticides à usage agricole et biocides ;
- Engrais.

Les données sont conservées par l'agriculteur, séparément par catégorie c'est-à-dire qu'elles sont par exemple regroupées dans une farde séparée ou une farde avec des séparations. Si les informations relatives aux différentes catégories figurent sur le même document (p.ex. sur la facture d'achat d'engrais et de pesticides à usage agricole); une copie est faite ou le double peut être utilisé, ou des factures séparées sont demandées au fournisseur.

Dans le cas où l'entrepreneur de travaux agricoles est responsable de l'achat de matériel de reproduction végétale, de pesticides, biocides et engrais, il doit conserver les données relatives aux produits entrants et sortants. Il doit également, dans ce cas, transmettre à l'agriculteur les données nécessaires relatives aux produits utilisés.

Les dossiers IN / OUT ci-après offrent un modèle en vue de l'enregistrement des données relatives aux produits végétaux entrants et sortants par l'entrepreneur agricole. D'autres formes d'enregistrement sont néanmoins acceptées et l'entrepreneur agricole peut posséder un système d'enregistrement propre. Il peut également se référer aux documents existants, telles les factures, etc. Afin de pouvoir fournir les renseignements nécessaires à l'AFSCA dans un délai

raisonnable et permettre un contrôle aisé lors d'un audit, il est conseillé de veiller à un **classement ordonné de tous les documents**. Si tous les renseignements ne figurent pas sur les documents (nature, quantité, date, identification), l'entrepreneur agricole est tenu de compléter les données manquantes sur les documents concernés.

Les registres ne doivent être présents au siège de l'entreprise que pour le matériel de reproduction, les pesticides à usage agricole, biocides et engrais achetés, entreposés et livrés aux agriculteurs par l'entrepreneur agricole lui-même.

REGISTRES IN / OUT⁵:				
Nom entrepreneur agricole:.....			Date: / /	
Matériel de reproduction				
REGISTRE "IN"				
Date "IN":	Nature et identification	Quantité	Unité d'exploitation fournisseur	Désinfection de semences/ plants de pommes de terre/ plants
				Référence⁶:
REGISTRE "OUT"				
Date "OUT":	Nature et identification	Quantité	Destiné à (nom et unité d'exploitation producteur primaire)	

⁵ Possibilité de référer à des factures, étiquettes ou emballages de semences, copie du passeport phytosanitaire ou certificats de plant

⁶ Fiche culture

REGISTRES IN / OUT⁷			
Nom entrepreneur agricole:		Date: / /	
Pesticides à usage agricole et biocides			
REGISTRE "IN"			
Date "IN":	Nature et identification produit	Quantité	Unité d'exploitation fournisseur
REGISTRE "OUT"			
Date "OUT":	Nature et identification produit	Quantité (dose/ha)	Destiné à (nom et unité d'exploitation producteur primaire)

⁷ Etiquette d'emballage, éventuellement numéro de lot, factures, ...

REGISTRES IN / OUT⁸			
Nom entrepreneur agricole:		Date: / /	
Engrais et amendements du sol			
REGISTRE "IN"			
Date "IN"	Nature et identification	Quantité	Unité d'exploitation fournisseur
REGISTRE "OUT"			
Date "OUT":	Nature et identification	Quantité (dose/ha)	Destiné à (nom et unité d'exploitation producteur primaire)

⁸ Etiquette ou facture relative aux engrais minéraux, boue : preuve de reconnaissance et d'origine (éventuellement complétée par les résultats d'analyses) preuve de reconnaissance des engrais organiques (éventuellement complétée par les résultats d'analyses)

5.3 Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides

La tenue de registres relatifs à l'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides pour tous les produits végétaux est imposée par le règlement (CE) 852/2004. L'AR du 22/12/2005 en matière d'hygiène des denrées alimentaires concrétise ce qui doit être enregistré:

- n° de serre, n° de parcelle
- n° de lot (pas nécessaire si parcelle où un seul lot de végétaux est présent)
- Définition de la culture
- **Date de plantation**
- **Date de traitement**
- **Nom (dénomination complète) du produit utilisé**
- **Dose / ha**
- Superficie traitée
- **Date de récolte**

Et si nécessaire :

- Date d'échantillonnage
- Résultats d'analyses (si dépassement de la teneur maximale autorisée pour les produits concernés)

Les données devant être transmises par l'entrepreneur à l'agriculteur dans le cadre de cette législation, si celui-ci exécute ces activités pour le compte de l'agriculteur, sont indiquées en gras. Ces données doivent toujours être disponibles chez l'entrepreneur, p.ex. dans le cadre d'un contrôle / audit chez l'agriculteur ou à la demande de l'industrie. Dans ce cas, l'entrepreneur doit remettre les renseignements demandés au plus tard dans les 24h suivant la demande. Les données nécessaires doivent aussi être transmises par écrit ou électroniquement à l'agriculteur, au plus tard dans les 7 jours suivant l'exécution des travaux. L'entrepreneur de travaux agricoles et horticoles note ces données dans le registre des travaux agricoles et horticoles réalisés par agriculteur (voir 5.6.1).

5.4 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies

Si des organismes nuisibles de quarantaine ou des maladies pouvant nuire à la santé humaine, animale ou végétale sont constatés pendant la culture, les données doivent être enregistrées par l'agriculteur, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre 6). Il suffit de conserver le formulaire de notification obligatoire.

5.5 Enregistrement des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés (p. ex. analyse des semences, analyse d'engrais,...). Au besoin, l'entrepreneur de travaux agricoles et horticoles remettra ces analyses à l'agriculteur. C'est l'agriculteur qui est responsable des produits végétaux, ce qui a pour conséquence que seul celui-ci doit conserver les éventuels contrôles de résidus.

5.6 Exigences supplémentaires d'enregistrement

5.6.1 Enregistrement des travaux agricoles et horticoles effectués, par agriculteur

Pour chaque agriculteur, l'entrepreneur agricole doit tenir une fiche nominative des travaux agricoles et horticoles effectués. Ce registre doit être tenu par l'entrepreneur agricole lui-même. Il peut s'agir d'un classement ordonné de bons de travail ou d'autres documents, par agriculteur. Les données suivantes sont à enregistrer :

- **Nature des travaux** (p.ex. semer, planter, fertiliser, pulvérisations, irrigation, récolte, traitement post-récolte, mais également désinfection des sols, nettoyage de la serre, ...)
- **Date des travaux**
- **Parcelle**: identification telle que transmise par l'agriculteur (p.ex. nom de parcelle) + superficie
- **Identification du produit utilisé** en tant que matériel de reproduction : variété, espèce, numéro de lot, étiquette de certification (+ éventuellement copie du passeport phytosanitaire si nécessaire), nom du produit phytosanitaire, sorte d'engrais, ...
- **Quantité de produit utilisé** (dose/ha, dose/tonne, ...)
- **Données spécifiques et/ou remarques** : il est conseillé de noter avec quel matériel (grâce à un numéro) la culture ou la récolte a été effectuée
- **Nom de l'exécutant et signature**

TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES EXECUTES par l'ENTREPRENEUR Remplir 1 fiche par agriculteur							
Nom de l'entrepreneur agricole:					Numéro d'agrération ⁹ :		
Identification du producteur primaire: (Nom agriculteur)							
Nature des travaux	Date des travaux	Parcelle (identification)	Superficie traitée	Identification du produit utilisé (nom complet)	Quantité du produit utilisé (dose/ha ou tonnes)	Données spécifiques et/ou remarques ¹⁰	Nom + signature de l'exécutant ¹¹

⁹ Applicable uniquement à la pulvérisation par l'entrepreneur agricole

¹⁰ En cas de transport, enregistrer également l'unité d'exploitation et éventuellement le numéro de silo

¹¹ Référence au bon de travail

[illegible]

¹² Référence au bon de travail

5.7 Aperçu de l'enregistrement

Le tableau ci-dessous reprend toutes les prescriptions relatives à l'enregistrement présentées de façon schématique.

Activités	Registre IN/OUT: 6.2.1	Enregistrement Activités par agriculteur: 6.4.1	Données à transmettre à l'agriculteur dans le cadre du guide sectoriel (6.2.2 et 6.3.1)
Achat de matériel de reproduction (semences, plants de légumes et de pommes de terre)	Registre IN, si d'application conserver le passeport phytosanitaire (si obligatoire)	-	-
Achat d'engrais	Registre IN	-	-
Achat de pesticides et biocides	Registre IN	-	-
Traitement du sol	-	x	-
Semences/plants	Registre OUT, si achat de matériel de reproduction par l'entrepreneur	x	Date de semis/plantation dans les sept jours, passeport phyto (si obligatoire)
Epandage	Registre OUT, si achat d'engrais par l'entrepreneur	x	-
Application de pesticides ou biocides	Registre OUT si achat de pesticides ou biocides par l'entrepreneur	x	Date du traitement, dose/ha, nom du produit dans les sept jours,
Récolter	-	x	Dates des récoltes dans les sept jours
Transport	-	x	Données relatives aux produits transportés (dossier OUT agriculteur) si d'application
Divers (p. ex. assainissement du sol, traitement post-récolte, nettoyage des serres, ...)	Registre OUT, si utilisation et achat de pesticides et/ou biocides par l'entrepreneur.	x	Date du traitement, dose/tonne, nom du produit dans les sept jours

6. Notification obligatoire

6.1 Généralités

Tout exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale. En ce qui concerne la production primaire végétale, il s'agit de la présence de contaminants microbiologiques et de toxines, du dépassement des résidus de contaminants chimiques (résidus de pesticides, nitrates), des OGM interdits et des organismes nuisibles pour les plantes (dont la notification à l'AFSCA est obligatoire). Toute notification doit avoir fait l'objet d'une étude préalable des risques pour la santé humaine, animale ou végétale. L'exploitant est aussi tenu d'informer l'AFSCA au sujet des mesures prises en vue d'éviter et d'éliminer les risques. Dans le secteur de la production primaire végétale, cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire). Ces formulaires doivent donc être signés et conservés par l'agriculteur.

Si l'entrepreneur constate la présence d'organismes de quarantaine (p. ex. pourriture brune sur les pommes de terre) sur une parcelle sur laquelle il a exécuté des travaux, il doit le notifier à l'AFSCA en accord avec le responsable de la parcelle (l'agriculteur). L'entrepreneur doit conserver une copie des formulaires de notification ainsi qu'une copie transmise à (aux) l'agriculteur(s) concerné(s). L'entrepreneur en conserve la preuve (fax, copie, lettre, etc.).

La personne qui procède à la notification doit :

1. Informer par téléphone l'unité provinciale de contrôle (UPC);
2. Envoyer le formulaire de notification par fax ou par courrier électronique à l'UPC.
Les numéros de téléphone, de fax et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA (www.afsca.be, via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau 6 donne un aperçu des adresses des points de contact dans les 11 provinces de Belgique (Site web AFSCA, 22/12/2005).

Tableau 6: Notification – adresses des points de contact par province (Source : Moniteur belge : 18/01/2006)

UPC	GSM	E-mail notification	E-mail pour info	Numéros de fax
Liège	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxembourg	0478/87.62.12	Notif.LUX@afsca.be	Info.LUX@afsca.be	061/21.00.79
Namur	0478/87.62.14	Notif.NAM@afsca.be	Info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
Hainaut	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon	0478/87.62.16	Notif.BRW@afsca.be	Info.BRW@afsca.be	010/42.13.80
Bruxelles	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/208.33.89
Brabant flamand	0478/87.62.17	Notif.VBR@favv.be	Info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limbourg	0478/87.62.18	Notif.LIM@favv.be	Info.LIM@favv.be	011/26.39.85
Anvers	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.28.11
Flandre Orientale	0478/87.62.20	Notif.OVL@favv.be	Info.OVL@favv.be	09/210.13.13
Flandre Occidentale	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE

POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR

DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE

**tel que prévu dans l'annexe II de l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004
relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire**

A REMPLIR PAR L'EXPLOITANT DU SECTEUR
DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE

INFORMATIONS GENERALES

01:	RESPONSABLE DE PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) N° SIGEC :	
02:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION	

PRODUIT

03:	PLANTES CONCERNEES: - ESPECE - QUANTITE ET SA SUPERFICIE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	
04:	PLANTES DEJA VENDUES: - CLIENT (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - DATE DE VENTE - QUANTITE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	

05:	PRODUITS PHYTOS CONCERNES / ENGRAIS (si d'application) : - FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - NOM DU PRODUIT - N° D'AGREATION - DATE DE LIVRAISON - DATE D'UTILISATION - DOSAGE	
-----	---	--

DANGER

06:	LE DANGER CONCERNE (biffer ce qui ne convient pas)	ORGANISME/ PLANTE NUISIBLE / PHYTO/ ENGRAIS /AUTRE
07:	NATURE DU DANGER (nom de l'organisme, du produit phyto ou de la plante nuisible, ou description du problème)	
08:	RESULTATS DES ANALYSES (si d'application)	
09:	DATE DE L'ECHANTILLONNAGE (si d'application)	

MESURES PRISES:

10:	MESURES DEJA APPLIQUEES	
-----	-------------------------	--

AUTRES INFORMATIONS

11:	PERSONNE CONTACTEE A L'AFSCA	
12:	AUTRES INFORMATIONS	

Signature du notifiant :

6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

Notification de chaque détection de la présence de toxines de *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* et *Clostridium botulinum*.

II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

Voici la procédure standard à suivre en vue de la notification de contaminants chimiques et OGM interdits. Il est possible d'élaborer un protocole de notification spécifique à chaque secteur et de le soumettre à l'approbation de l'AFSCA.

1. Résidus de pesticides à usage agricole

Pour la comparaison de la valeur mesurée avec la LMR, il est tenu compte d'une incertitude de mesure de 50 %. Dans ce cas, l'échantillon n'est pas conforme si la limite inférieure se trouve au dessus du LMR (Limite Maximale de Résidu).

Valeur mesurée/2 > LMR

- La LMR est la LMR définie dans la législation en vigueur. S'il n'y a pas de LMR, la LMR = LOD (Limite de détection)
- Si une contre-analyse a été effectuée et indique une valeur $\leq$ LMR, il n'y a pas lieu de faire une notification.

2. Autres (nitrates)

Valeurs > LMR

3. PCB, dioxines, métaux lourds, mycotoxines,...

Normes légales = ML (Maximum Level)

Valeur > ML

NB. En cas d'absence de normes, il sera procédé à une analyse de risque au cas par cas.

III. LISTE DES ORGANISMES NUISIBLES POUR LES VÉGÉTAUX ET LES PRODUITS VÉGÉTAUX

Certains organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux sont soumis à l'obligation de notification afin d'en limiter la propagation autant que possible. La législation belge fait mention de ces organismes dans l'AR du 10 août 2005 et l'AR du 19 novembre 1987. La Commission européenne a, en outre, promulgué des mesures de lutte d'urgence contre d'autres organismes via des décisions européennes.

Le Tableau 7 reprend, par culture, les principaux organismes nuisibles de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire. Il s'agit ici principalement d'organismes nuisibles dont l'existence dans l'Union européenne est connue et représentant un risque pour la communauté entière. La liste complète des organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en Belgique et pour lesquels la notification est obligatoire, figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification ». Ces informations ainsi que la législation sont reprises sur le site web de l'AFSCA : www.favv.be, via le lien secteurs professionnels >> Notification obligatoire et limites de notification.

Les mesures légales de lutte existantes visant à limiter la dissémination de ces organismes nuisibles en Belgique ont été reprises dans le cahier des charges. Tous ces organismes nuisibles doivent toujours être notifiés obligatoirement et lorsque leur présence est constatée, des mesures de lutte appropriées doivent être prises. Il est par ailleurs conseillé d'effectuer un contrôle de l'état sanitaire du matériel livré ou même produit. Cela ne signifie pas qu'il faille prendre un échantillon dans tous les cas. Le passeport phytosanitaire est imposé pour un nombre de variétés de végétaux livrées (AR du 10.08.2005). Cette liste est reprise dans l'annexe 3.

Tableau 7. Principaux organismes nuisibles de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire par culture

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
GENERALITES				
Toutes les cultures	Plantes destinées à être replantées, cultivées en pleine terre à ciel ouvert	nématode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
Toutes les cultures	-	Mauvaise herbe	<i>Cyperus esculentum</i>	Souchet comestible
Toutes les plantes herbacées dont le poireau, le céleri, les choux, le poivron, l'aubergine, le concombre, la courgette, la tomate, la chicorée, le cornichon, le potiron, la laitue, le persil	Plant à l'exception des bulbes, tubercules, plantes de la famille des <i>Gramineae</i> , rhizomes, semences et tubercules.	Insecte	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>	Mouche mineuse sud-américaine Mouche mineuse américaine
FRUITS				
Poire (<i>Pyrus</i>) & coing (<i>Cydonia</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Pear decline mycoplasma	Pear decline mycoplasma
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
Pomme (<i>Malus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apple proliferation mycoplasma	Apple proliferation mycoplasma
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
<i>Prunus</i> sp. Cerise, griottes, prune, pêche	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Plum pox virus (Sharka)	Sharka
		Phytoplasme	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma
Mûre, framboise (<i>Rubus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Virus de la tache annulaire latent du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate Taches annulaires du framboisier

Fraise (<i>Fragaria</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Strawberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Taches annulaires du framboisier Frisolée du fraisier Virus de la tache annulaire latent du fraisier Maladie du bord jaune du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate
		Champignon	<i>Colletotrichum acutatum</i> <i>Phytophthora fragariae</i>	Enroulement du fraisier maladie du coeur rouge du fraisier
		Bactérie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Bactériose du fraisier
LEGUMES				
Echalotte (<i>Allium ascalonicum</i>), oignon à planter (<i>Allium cepa</i>)	Semences et bulbes destinés à être replantés	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
Poireau (<i>Allium porrum</i>)	Plant	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
Laitue (<i>Lactuca sativa</i>) Concombre (<i>Cucumis sativa</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Aubergine (<i>Solanum melongena</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
			<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles

		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)
Poivron (<i>Capsicum annuum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	Ralstonia solanacearum	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Céleri (<i>Apium graveolens</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE				
Pommes de terre (plants et de consommation), avoine, betteraves sucrières, blé, maïs, orge		Nématode	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
Houblon (<i>Humulus lupulus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Champignon	<i>Verticillium albo-atrum</i> <i>Verticillium dahliae</i>	Verticilliose
Plants de pommes de terre (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Tubercules destinés à être replantés	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. Sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Ditylenchus destructor</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles Nématode des tiges
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Maladie bronze Potato spindle tuber viroïd
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur

Pommes de terre de consommation (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Pommes de terre de consommation	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> en G. pallida <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles
Maïs		Insecte	<i>Diabrotica virgifera</i> ssp <i>virgifera</i> Le Conté	Chrysomèle des racines du maïs
Tabac (<i>Nicotiana</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
SEMENCES				
Trèfle, luzerne	Semences	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. insidiosus	Flétrissement bactérien de la luzerne
Haricots (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Semences	Bactérie	<i>Xanthomonas campestris</i> pv. phaseoli	Common blight, fuscous blight
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Semences	Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. michiganensis	Chancre bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate
		Virus	Pepinomozaïekvirus	Virus de la mosaïque du pépino

Annexes

Annexe 1. Description de la manipulation

Par « manipulation » de produits végétaux, on entend entre autres, laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, ... pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits végétaux.

La « transformation » de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du guide et doit avoir lieu selon un système HACCP.

En ce qui concerne l'opération qui consiste à couper des légumes frais, les catégories de produits suivantes peuvent être définies:

- Légumes à destination de l'industrie de transformation (conserves, surgelés ou quatrième gamme)
- Légumes destinés au marché du frais
- Légumes prêts à la consommation (4^{ème} gamme)

Dans le cas des deux premières catégories, le produit mis sur le marché doit encore subir une manipulation avant d'être consommé. Cela signifie en tous cas encore un lavage ou un rinçage du produit.

Pour ce qui est des première et deuxième catégories, en plus de l'élimination des racines et des feuilles, enlever le cœur de choux-fleurs et de choux pommés, couper la base des racines du chou rave, couper pour la seconde fois des légumes en deux, sont des opérations qui tombent sous l'application du guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production végétale.

La troisième catégorie de produits subit des transformations servant à les rendre prêts à la consommation: elle est toujours régie par le guide relatif à la transformation, même si ce dernier traitement est effectué à l'adresse de l'exploitation agricole.

Les produits appartenant à la deuxième catégorie mais qui subissent une transformation telle qu'ils peuvent être confondus avec la 4^{ème} gamme de produits, doivent également satisfaire aux exigences relatives à la sécurité alimentaire reprises dans le guide de la transformation.

Annexe 2. Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

Les éclats de verre représentent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la filière (et que donc le danger n'est pas éliminé lors d'une étape ultérieure). Lorsqu'il y a bris de verre dans la serre, s'il y a des lampes cassées ou en cas de bris de verre au niveau des récolteuses par exemple, des éclats de verre peuvent se retrouver en contact avec le produit. Il est dès lors d'une importance capitale de détruire le produit contaminé sauf s'il sera encore trié par les maillons suivants. Une séparation évidente à l'endroit où le verre s'est brisé peut permettre de récolter les produits sans danger.

Dans le cas des pommes de terre et COP qui sont stockées chez le producteur, il faut veiller à assurer les mesures préventives : les lampes qui se trouvent au dessus du produit stocké doivent être munies de coiffes protectrices ou être incassables et il est conseillé d'éloigner le produit des vitres du local de stockage.

Fuites

L'huile, le mazout et les lubrifiants sont également susceptibles de souiller les produits végétaux, par exemple à cause de fuites dans des canalisations ou de contact avec des endroits lubrifiés. En tant que mesure de prévention, les machines doivent être régulièrement entretenues et contrôlées pour vérifier l'absence de fuites d'huile et/ou de mazout. Dans les cas où un contact direct entre les produits végétaux et le produit lubrifiant est possible, il faut tenir compte de l'exigence 2.1.3 du présent Guide sectoriel.

Quand faut-il appliquer la procédure ?

La procédure bris de verre concerne :

- les serres (vitres)
- les lampes (éclairage des bâtiments mais aussi des serres et des tracteurs)
- les fenêtres et les rétroviseurs des machines (tracteurs, récolteuses, moyens de transport, ...).

La procédure de fuites concerne :

- les canalisations ainsi que leurs endroits de raccordements ou de jointure.

En cas de constatation d'un bris de verre touchant des produits qui ne sont pas triés par les maillons suivants de la filière, ou en cas de fuite d'huile et/ou de mazout, il faut :

- Soit détruire le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats ou résidus du produit qui a fuit
- Soit, en cas de bris de verre, délimiter soigneusement une zone de sécurité suffisamment grande en utilisant un ruban de couleur voyante et/ou des

indications locales dans le local de production (p.ex. enregistrement des numéros de lots dans le cas de verre de serre). Le produit probablement contaminé dans cette zone de sécurité est ensuite détruit durant la récolte.

**Ne jamais utiliser les emballages servant à la
récolte pour y récolter les éclats de verre !**

Annexe 3. Passeports phytosanitaires

Le tableau ci-dessous reprend la liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences doit être conservé par l'agriculteur.

PLANTS DE FRUITS	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Fragaria</i> L.	Fraise
<i>Malus</i> Mill.	Pomme
<i>Mespilus</i> L.	Nèfle
<i>Prunus</i> L.	Cerise, griottes, prune (pêche, nectarine, abricot)
<i>Pyrus</i> L.	Poire
<i>Rubus</i> L.	Framboisier
<i>Vitis</i> L.	Raisins
PLANTS DE LEGUMES(*)	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium</i> sp.	Poireau, (ciboulette), ail, oignon, échalote
<i>Apium</i> spp.	Céleri (chinois, en branches, céleri rave)
<i>Beta vulgaris</i> L.	Plants de betteraves
<i>Brassica</i> spp.	Choux (chou pommé, chou vert, chou rouge, chou de Bruxelles, colza fourrager d'hiver, brocoli, chou-fleur, chou frisé, rutabaga, chou chinois, paksoi, ...) Moutarde
<i>Cichorium</i> sp.	Chicorée
<i>Cucumis</i> sp.	Concombre, cornichon
<i>Cucurbita</i> sp.	Courgette, potiron
<i>Humulus lupulus</i> L.	Houblon
<i>Lactuca</i> spp.	Variétés de laitue
Solanaceae	Tomates, poivron, aubergine, ...
POMMES DE TERRE	
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Pommes de terre
SEMENCES DE LEGUMES	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium ascalonicum</i> L.	Echalote
<i>Allium cepa</i> L.	Oignon
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Ciboulette
<i>Helianthus annuus</i> L.	Tournesol
<i>Lycopersicon lycopersicum</i> (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Tomate
<i>Phaseolus</i> L. sp.	Haricot par espèce

(*) Les plants de légumes d'espèces herbacées (notamment, les plants de *Cichorium* sp. (chicons, chicorée), *Daucus* sp. (carottes), *Petroselinum* sp. (persil), *Phaseolus* sp. (haricots), *Pisum* (pois), *Raphanus* sp. (raifort, radis) ainsi que de *Spinacia* L. (épinards), ...) doivent obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire lors de toutes les transactions entre producteurs professionnels.

Annexe 4. Check-liste

L'annexe reprend une check-liste sous forme électronique (Excel). La dernière version de cette check-liste est disponible sur le site web : www.vegaplan.be.

Annexe 5. Règlement de certification

1. Champ d'application

Le présent règlement de certification est applicable au Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production végétale primaire. Le champ d'application de ce Guide est décrit aux pages 1 et 2 de ce Guide.

2. Validation / certification

1^{ère} étape : Auto-évaluation

Ce Guide permet à l'entrepreneur de vérifier si son entreprise répond aux exigences légales en matière d'autocontrôle, autrement dit, de procéder à une auto-évaluation. L'autocontrôle est un processus continu par lequel l'entrepreneur se soumet à une évaluation critique et, au besoin, corrige, les pratiques de son entreprise (ses propres pratiques professionnelles, comme celles de ses collaborateurs). L'autocontrôle ne doit pas se limiter à contrôler le respect des exigences du Guide sectoriel juste avant un audit. L'entreprise doit être conforme aux exigences à tout moment.

2^e étape : La demande

Si l'entrepreneur désire faire valider l'autocontrôle dans son entreprise, il doit prendre contact avec un des organismes de certification (OCI) agréés par l'AFSCA. Cette demande sera officielle dès qu'il aura conclu un contrat avec cet OCI, dans lequel doivent figurer au minimum les articles de l'annexe 5.2.

L'opérateur peut également demander la validation de son système d'autocontrôle à l'AFSCA.

3^e étape : L'audit

L'**audit initial** se déroule au cours des 9 mois qui suivent la demande. La date de l'audit est convenue avec l'OCI.

Lors de l'audit, le respect des exigences du guide et des instructions de l'AFSCA est vérifié. Le contrôle concerne :

- l'évaluation visuelle de certains critères,
- la vérification des données administratives.

La durée minimale de l'audit est de une heure et demie, non inclus le temps de préparation de l'audit, d'évaluation des documents au siège de l'OCI, du rapportage, des visites antérieures à l'audit et des opérations administratives. La durée de l'audit peut bien entendu être augmentée en fonction de la taille de l'entreprise.

4^e étape : la certification

Si aucune non-conformité de niveau A n'est constatée lors de l'audit initial chez l'entrepreneur, un certificat est délivré à ce dernier. Si par contre, une ou plusieurs non-conformités A sont constatées, l'entrepreneur est tenu de communiquer à l'OCI ses mesures correctives et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC A, mais qui ne peut de toute façon pas dépasser 3 mois. Dans le cas de non-conformités de niveau A soumises à la notification obligatoire, la non-conformité doit toujours être corrigée immédiatement et notifiée à l'AFSCA. Ces mesures sont contrôlées au moyen d'un **"audit complémentaire"** (= audit de contrôle au cours duquel seules les corrections des non-conformités seront contrôlées – ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'opérateur, cela dépend de la nature des non-conformités à lever) qui a lieu dans les 3 mois qui suivent l'audit initial. Un certificat est délivré à l'entrepreneur si aucune non-conformité de type A n'est constatée lors de l'audit complémentaire.

Les non-conformités de niveau B doivent faire l'objet d'un plan d'actions correctives communiqué à l'OCI dans le mois qui suit l'audit. Ce plan doit être mis en œuvre endéans les 6 mois.

Lors de l'audit, l'auditeur suit les consignes décrites dans le document de l'AFSCA : « Lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits ». Il note ses constatations dans la check-liste et dans le rapport d'audit. L'OCI doit conserver la check-liste et une copie du rapport d'audit pendant une durée de 6 ans après l'audit. Il doit pouvoir fournir ces documents à l'AFSCA dans les 24 heures sur requête de celle-ci.

A l'issue d'une évaluation positive, un certificat est octroyé, dont la durée de validité est de trois ans.

Extension du certificat

Au cours de la durée de validité de son certificat, un entrepreneur peut introduire auprès de l'OCI une demande d'audit d'extension dans le cas où il débute de nouvelles activités. La période de validité du certificat correspond à celle du certificat existant.

Restriction du champ d'application du certificat

Au cours de la durée de validité de son certificat, un entrepreneur peut cesser définitivement certaines activités. Il doit alors en informer l'OCI. Le champ d'application du certificat sera réduit en conséquence.

Audits inopinés

Les OCI doivent vérifier, et ce de manière aléatoire, si les détenteurs des certificats répondent en permanence aux exigences telles que reprises dans le Guide sectoriel de l'autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale. C'est dans ce but que des audits inopinés sont effectués.

- Champ d'application et organisation : le nombre total d'audits inopinés est fixé sur base annuelle à 10% des opérateurs qui disposaient d'un autocontrôle validé par l'OCI concerné l'année précédente (si le nombre obtenu n'est pas un nombre entier, on arrondit au nombre entier inférieur si les décimales ont une valeur inférieure à 0,5 et au nombre entier supérieur si les décimales ont une valeur égale ou supérieure à 0,5).
- Annonce de l'audit inopiné : un audit inopiné doit être annoncé à l'opérateur de 2 à 5 jours ouvrables avant l'audit. Le refus de l'audit inopiné au moment prévu entraîne le retrait de la validation de l'autocontrôle.
- Exigences à contrôler lors d'un audit inopiné : lors d'un audit inopiné, le respect de toutes les prescriptions du Guide sectoriel de l'autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale applicables à ce moment est contrôlé.
- Résultat de l'audit inopiné : lorsque des non-conformités de niveau A sont constatées, l'entrepreneur est tenu de communiquer à l'OCI ses mesures correctives et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC A, mais qui ne peut de toute façon pas dépasser un mois. Dans le cas de non-conformités de niveau A soumises à la notification obligatoire, la non-conformité doit toujours être corrigée immédiatement et notifiée à l'AFSCA. Ces mesures sont contrôlées au moyen d'un audit complémentaire (= audit de contrôle au cours duquel seuls les corrections des non-conformités seront contrôlées – ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'opérateur, cela dépend de la nature des non-conformités à lever) au plus tard dans les 15 jours qui suivent. Si aucune mesure corrective n'est prise dans les délais requis ou si les mesures correctives ne sont pas satisfaisantes, la validation de l'autocontrôle est perdue. Si l'opérateur souhaite retrouver la validation de son autocontrôle, il devra demander un nouvel audit initial.
- Indemnité : les coûts des audits inopinés sont partagés entre tous les entrepreneurs ayant un contrat avec l'OCI concerné. L'OCI doit ventiler ces coûts dans les frais d'audit des entrepreneurs agricoles concernés. Lorsqu'un audit complémentaire est nécessaire, le coût de celui-ci est à charge de l'entrepreneur agricole qui doit subir l'audit complémentaire.
- Timing et rapportage : le nombre d'audits inopinés dépend du nombre d'opérateurs qui disposaient d'un autocontrôle validé par l'OCI concerné

l'année précédente. De cette façon, l'OCI peut déterminer exactement le nombre des audits inopinés à programmer au cours d'une année.

5^{ème} étape : Prolongation d'un certificat

Endéans les neuf mois précédant l'expiration du certificat, aura lieu un audit de suivi. Le certificat délivré à l'issue de l'évaluation positive prendra cours à la date d'expiration du certificat précédent, et sa validité sera à nouveau de 3 ans.

L'entrepreneur peut introduire une nouvelle demande auprès d'un autre OCI.

Au cours de l'audit, le respect de toutes les prescriptions du Guide sectoriel qui sont applicables à ce moment pour les activités déclarées est contrôlé. En l'absence de non-conformités de niveau A, l'entrepreneur obtient un nouveau certificat. Si des non-conformités de niveau A sont constatées, l'entrepreneur est tenu de communiquer à l'OCI ses mesures correctives et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC A, mais qui ne peut de toute façon pas dépasser un mois. Dans le cas de non-conformités de niveau A soumises à la notification obligatoire, la non-conformité doit toujours être corrigée immédiatement et notifiée à l'AFSCA. Ces mesures sont contrôlées au moyen d'un audit complémentaire (= audit de contrôle au cours duquel seuls les corrections des non-conformités seront contrôlées – ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'opérateur, cela dépend de la nature des non-conformités à lever) au plus tard dans les 15 jours qui suivent, et en tous les cas avant l'expiration du certificat en cours. Si aucune mesure corrective n'est prise dans les délais requis ou si la date de fin de la validation est dépassée, la validation de l'autocontrôle est perdue. Les non-conformités de niveau B doivent faire l'objet d'un plan d'actions correctives communiqué à l'OCI dans le mois qui suit l'audit. Ce plan doit être mis en œuvre endéans les 6 mois.

En vue de la validation/certification de l'autocontrôle au sein de l'exploitation, l'entreprise peut demander un audit auprès d'un organisme de certification ou auprès de l'AFSCA. Les organismes de certification qui sont habilités à exécuter un tel audit doivent être accrédités pour la version actuelle du Guide par Belac ou par un organisme d'accréditation étranger qui est visé par le « Multilateral agreement » (MLA) conformément à la norme EN45011 et doivent également être agréés par l'AFSCA. La liste des organismes agréés est sur le site de l'AFSCA : www.afsca.be.

Les auditeurs des OCI doivent répondre aux exigences de l'AR du 14.11.2003, plus précisément à celles du chapitre VI. Un auditeur doit disposer au minimum d'une formation de base de niveau supérieur.

Les organismes de certification doivent respecter la procédure PB 07 P 03 pour l'agrération des organismes d'inspection et de certification.

Annexe 5.1 Indemnités relatives à l'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale

Chaque entrepreneur agricole paye une indemnité par an pour l'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

Annuellement		Pour trois ans	
Prix hors TVA (€/an)	Prix TVA incluse (€/an)	Prix hors TVA (€ / 3 an)	Prix TVA incluse (€ / 3 an)
Membre d'Agro-Service			
30,00 €	36,30 €	90,00 €	108,90 €
Non membre d'Agro-Service			
80,00 €	96,80 €	240,00 €	290,40 €

Annexe 5.2 Contrat modèle entre un entrepreneur de travaux agricole et un OCI

Le contrat modèle entre l'entrepreneur de travaux agricoles et l'OCI contient au minimum les articles suivants :

Art. 1 L'entrepreneur de travaux agricoles accorde le droit à l'OCI d'effectuer des contrôles d'entreprise dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour les Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

Art. 2 L'entrepreneur de travaux agricoles s'engage à ne conclure de contrat qu'avec l'OCI sus-mentionné. Les contrats avec d'autres OCI dans le cadre de la certification de la même unité d'exploitation sont par conséquent interdits.

Art. 3 Si l'entrepreneur le désire, il se déclare expressément d'accord avec le fait que les données administratives le concernant soient reprises dans la banque de données de Vegaplan.be, ainsi que les données relatives à l'audit et le statut de son entreprise.

Annexe 6. Législation

Les législations belge et européenne sont consultables sur les sites suivants:
www.eur-lex.europa.eu et www.staatsblad.be.

- o AR 19/11/1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- o AR 28/02/1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.
- o AM 03/11/1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.
- o Accord de coopération 30/05/1996 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballages.
- o AR 07/01/1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture
- o AR 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- o AR 22/05/2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides.
- o AR 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- o AM 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- o AR 10/08/2004 relatif à l'exécution des contrôles obligatoires sur les pulvérisateurs et à leur rétribution.
- o AM 25/08/2004 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs.
- o AR 10/08/2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- o AR 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- o Règlement CE 181/2006 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n°1774/2002 en ce qui concerne les engrais organiques et amendements autres que le lisier et modifiant ce règlement.

Annexe 7. Adresses utiles

Secrétariat PTMV et Vegaplan.be asbl

Av. de Tervuren 182 bte 4
1150 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 775 80 63
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@vegaplan.be
Website: www.vegaplan.be

Secrétariat Agro-Service asbl

Rue de Spa, 8
1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 238 06 33
Fax: +32 (0)2 238 04 41
E-mail: aneta@unizo.be